

Boucherie Charcuterie Spiesser – Chez Christine

Délices du terroir et traditions gourmandes...

Sur les marchés ou dans le laboratoire où elle prépare, elle-même, ses produits, Christine Spiesser œuvre avec passion. Première femme à avoir décroché le titre envié de Maître artisan-boucher-charcutier et traiteur, elle apporte un regard et une touche féminine à ce métier de bouche. Ses clients ne s'y trompent d'ailleurs pas.

Qualité, fraîcheur, proximité

Avec Christine, chaque produit est préparé de A à Z. Ici, la traçabilité est naturelle, on choisit les meilleures viandes et l'on connaît personnellement les éleveurs. Voilà sans doute pourquoi elle se retrouve dans la promotion de l'élevage raisonné

mais aussi dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur qui replace le lin comme composante traditionnelle et bénéfique de l'alimentation animale. Membre du Club Prosper Montagné et des disciples d'Auguste Escoffier, son savoir-faire est reconnu, mais sa principale récompense, elle la trouve chez ses clients. Au fil des saisons, ils viennent se faire plaisir en savourant ses charcuteries et autres recettes. Jambon à l'os à l'ancienne, tourte au Riesling... Pas de doute, vous aussi, vous vous laisserez tenter par l'un de ces trésors du terroir alsacien qu'elle sait délicieusement revisiter.

Infos → 67810 Holtzheim | Tél. : 03-88-78-07-79 | www.chez-christine.fr |

Où la retrouver ? Sur les marchés, près de chez vous : **Mardi** : à Neudorf ; **Mercredi** : place Broglie (6h à 15h) ; **Jeudi** : à Robertsau. **Vendredi** : Place Broglie (6h à 15h), à Lingolsheim (6h à 12h), et à Wantzenau (17h à 20h), Schaeffersheim (16h à 20h). **Samedi** : à Robertsau, Illkirch et Neudorf.



Au menu : ateliers culinaires et conférences

2008
DNA

Pour la seconde année consécutive et pour cette 19^e semaine du goût, la CCI propose à partir de demain de nombreuses animations place Gutenberg : ateliers culinaires, exposition à caractère œnologique et conférences.

■ Le contexte n'est pas favorable. Tous les indicateurs sont au rouge : à la pression sur le pouvoir d'achat et la suspicion sur la qualité de l'alimentation, s'ajoute le discours préventif sur l'obésité. Il n'a jamais été aussi coupable d'associer plaisir et alimentation. Résultat des courses : 60 % des Français ne savent plus ce qu'ils peuvent et ce qu'ils doivent manger (*). La semaine du goût sera donc cette année plus que jamais pour les professionnels, restaurateurs, artisans et viticulteurs, l'occasion de tenter de rabibocher les consommateurs avec leur assiette.

Un cycle de conférences sur les problématiques liées à l'alimentation

Confié aux chefs, le goût s'exprimera pleinement tout au long de la semaine, à Strasbourg, à l'occasion des ateliers culinaires qui se dérouleront à l'heure de la pause déjeuner, tous les jours de 12h à 14h dans le hall d'exposition de la chambre de commerce.

Lundi, Philippe Clauss du restaurant de la Wantzenau initi-



Christine Morelle s'est inscrite dans une logique d'agriculture raisonnée. Elle soutient l'association bleu-blanc-cœur qui a réintroduit la graine de lin comme source d'oméga3 dans l'alimentation des animaux d'abattage. (Photo DNA - Alain Destouches)

sant (mardi, Bernard Schahl - la Fischhutte à Mollkirch; mercredi, Patrick Jambois - le Boeuf à Soufflenheim; jeudi, Christine Morelle - boucherie-charcuterie à Holtzheim; vendredi, Franck Labbé - le Relais des Bois à Mertzwiller).

La cave aux arômes permettra aux néophytes comme aux amateurs de se familiariser avec la dégustation, en toute modération.

Un cycle de conférences placera cette semaine de sensibilisation au cœur d'une réflexion plus large sur les pro-

blématiques liées à l'alimentation (qualité, surpoids), du lundi au vendredi de 18 à 19 heures. Mardi 14: cuisine et respect des saisons, agriculture biologique et biodiversité. Mercredi 15: chocolat et spiritualité-thé. Jeudi 16: l'agriculture

ELSAU

Dégustations au CSC

Le centre socio-culturel Victor-Schoelcher organise deux semaines de dégustations, du lundi 13 au vendredi 24 octobre, sur le thème « Les sucres rient... » au CSC de l'Elsau, 6 rue Mathias-Grünwald à Strasbourg-Elsau. Informations et réservations : Anne Schneider : 03 88 30 11 96.

tine Morelle avec l'association bleu-blanc-cœur. Vendredi 17: Pourquoi nos enfants sont-ils obèses et que faire? Avec le professeur Kurtz, chef du service de diabétologie, endocrinologie et pédiatrie à l'hôpital de Saint-Avold, et le centre européen du diabète de Strasbourg.

(*) *Cahier des tendances alimentaires, Deepblue, juin 2008.*

► Du lundi 13 au vendredi 17 octobre. CCI de Strasbourg, 10 place Gutenberg, 03 88 75 00 00.